పండ్లదినుసులను నిల్వజేయుట.

(PRESERVATION OF FRUIT PRODUCTS.)

ర చ యి త

శ్రీమతి ద్వారకాబాయిదేవు.

అ ను వా ద కు డు

రావుసాహెబ్ గోటేటి జోగిరాజు

(Retired Asst, Director of Agriculture)

1941

స్వాస్థ్యసంకలితము వెల రు 0—6—0 లు,

కొండెవరం

స్వయంపోషక కృష్యాశ్రమమునందలి
శ్రీ గ్రామసేవాముద్రాలయమున ముద్రింపబడి,
యనువాదకునిచే ప్రచురింపబడెను.

ప్రతులు కావలసినవారు
శ్రీ గ్రామసేవాముద్రాలయపు మేనేజరుగారికి
కొండెవరం పోస్టుకు (పిఠాపురంద్వారా)
వ్రాయవలెను.

అనువాదకుని పీఠిక

నాచే రచింపబడిన "పండ్లు" అను గ్రంథమున పండ్ల దినుసులనుండి మురబ్బాలు, లేహ్యములు, హల్వాలు తయారుచేసి నిల్వయుంచు విధానములను గురించి సంగ్రహముగ వ్రాయబడెను. స్వంత ఉపయోగమునకు ఇట్టి తినుబండారపు వస్తువులను చేసికొనువారికి గాని, విక్రయమునకు గృహపరిశ్రమగ నీవ్యాపారము నవలంబింప దలచినవారికి గాని సుళువుగ ఆచరణ యోగ్యమగు సలహాలతో గూడిన యొక గ్రంథమును ముందు ప్రచురింప నుద్దేశించి యుంటిని. కాని యీలోపుగనే మధ్యరాష్ట్ర బీరారులందు గ్రామోద్ధరణోద్యోగియగు శ్రీ టి. వై. దేవు గారిసతీమణి శ్రీమతి ద్వారకాబాయిదేవుగారు ఆంగ్లమున రచించిన యీ గ్రంథము నాకంటబడెను. ఆమె గ్రంథము నా యాశయమునకు సరిపడుటచే నేను మరల తెనుగున వ్రాయుటకంటె దాని యనువాదమునే ప్రచురించుట యుచితముగ దోచి, యందులకామె భర్తగారిద్వారా యనుమతిని బడసితిని. ఈపుస్తకమున అనుభవపూర్వకముగను, ఆచరణ యోగ్యముగను వ్రాయబడిన 25 యోగములు గలవు. పాలనుండి కోవా (Toffee) తయారుచేయుటను గురించియు, జొన్నల నుండి మాల్టు తయారు

చేయుటను గురించియు మరిరెండు యోగములు అనుబంధముగ జేర్చబడెను. ఇట్లిరువదియేను యోగములతో గూడిన యీ తెనుగు పుస్తకము ఆంధ్రదేశమందలి గృహిణులకును, గృహపరిశ్రామికులకును, ఉపచరించునని నమ్ముచున్నాను.

కొండెవరం
18-6-41

గోటేటి జోగిరాజు

ఇంగ్లీషు పుస్తకపు ఉపోద్ఘాతమున కనువాదము.

నా భార్యయగు ద్వారకాబాయిదేవ్రు, గత మూడు సంవత్సరముల నుండియు పండ్లను డబ్బాలలో నిల్వచేయుటను గురించి నేను చేయుచుండిన పరిశోధనలందును, ప్రయోగములందును నాకు సహాయముగ నుండెను. ఈ చిన్న పుస్తకమున నామె స్వానుభవముచే వ్రాసిన విషయము లొకచో జేర్చబడెను. ఇందలి యోగములన్నియు ఆమె మా యింట స్వయముగా జేసి తయారుచేసిన వస్తువులు. నిత్యోపయోగము నందున్నవి.

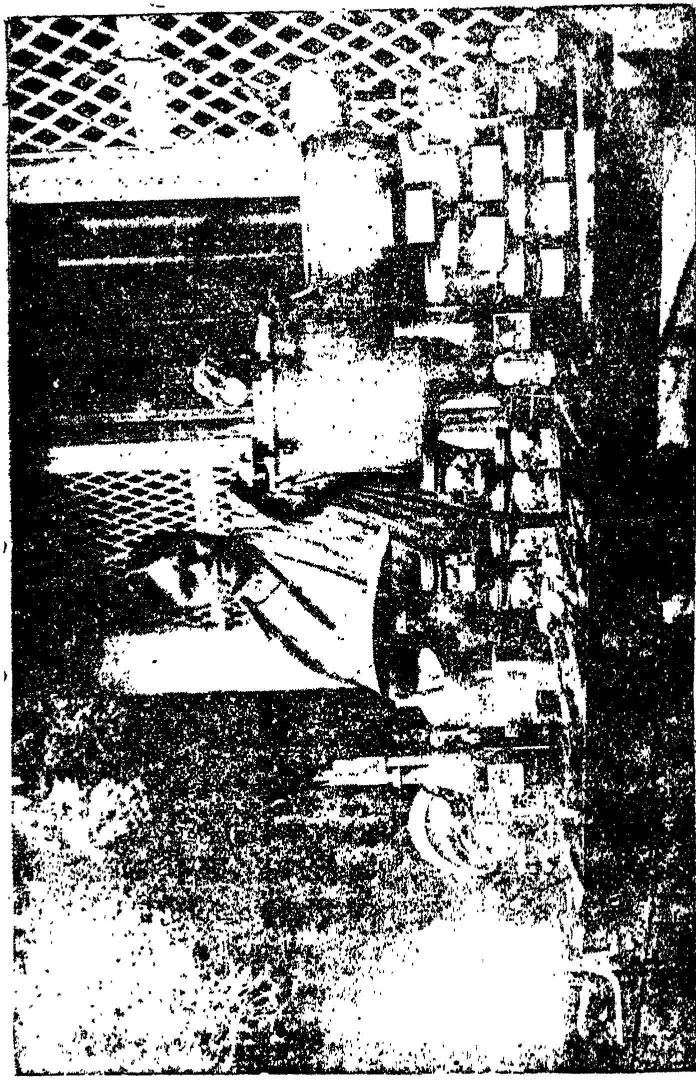
ఈ పుస్తకమున పండ్లను నిల్వచేయుటను గురించిన శాస్త్రీయచర్చలోనికి దిగబూనలేదు. అవసరమగుచో నీ విషయములను తెలిసికొనగోరువారు మధ్యరాష్ట్ర బీరారుల గారి మాదగణోద్యోగి ప్రచారకునికి నాగపూరుకు వ్రాయవచ్చును. సామాన్య గృహోపకరణములతో ప్రతి యిల్లాలును తనయింట సులభముగ నాచరణలో బెట్టదగు విషయములే యిందు వ్రాయబడెను. పండ్లలోనుండు విటమినుల విలువ యిప్పుడిప్పుడు క్రమముగ గుర్తింపబడుచుండుటచే నీకాలపు యువతీ యువకులకు గృహనిర్వాహక శాస్త్రమునందు ముఖ్యముగ పండ్లనుకూరలను నిల్వచేయుటను గురించిన కొంత జ్ఞానము లభింపచేయుటయే నా యాశయము.

ఈ పుస్తకము పండ్లతోటల యజమానులకు గూడ కొంత ప్రయోజనకారిగ నుండవచ్చును. తోటలలో అమ్ముడుపోకుండ మిగిలిపోయిన పండ్లను, పండ్లలో ఉపయోగింపగా మిగిలిన భాగములను వృథాపోకుండ నిల్వచేసికొను పరిశ్రమను వారు చేపట్టగలరు.

ఈ పుస్తకమువలన పైని చెప్పిన యాశయములు నెరవేరునని యెంచుచున్నాను.

టి. వై. దేవ్రు

విషయసూచిక



పండ్ల దినుసులను నిల్వ జేయుట.

సామాన్య సూచనలు.

(జాగ్రత్తగ చదువుడు)

1. ఉపయోగించు సీసాలను జాడీలను పరిశుభ్రమైన నీటితో బాగుగ కడగవలెను.

2. పిమ్మట వానిని ఉడుకు నీటిలో నరగంట సేపు సూక్ష్మజీవరహితము(Sterilise) గావింపవలెను. ఇందుకు వానినొక చన్నీటి తొట్టిలో వేసి క్రింద మంట బెట్టి నీరు మరుగ నారంభించిన పిమ్మట నరగంట వరకు కాచవలెను. కావలసినపుడు తొట్టిలోనుండి వీనిని వేడిగ నుండగనే తీసి కొనవలెను.

3. రసములను వడకట్టుట కుపయోగించబడు గుడ్డలన్నిటిని మొదట నీటిలో వేసి యుడికించిన పిమ్మట యుపయోగింపవలెను.

4. ఉపయోగించబడు బిరడాలను గూడ పైని చెప్పినట్లు గాని, మిథిలేటెడ్ స్పిరిట్ (Methylated spirit) లో వేసిగాని సూక్ష్మజీవరహితము గావింపవలెను.

5. నిల్వచేయు పండ్లను గాని. కూరగాయలను గాని పరిశుభ్రమగు నీటితో కడుగవలెను. ఈ నీటిలో కొంచెము పొటాసియము పర్మాంగనితము (Potassium permanganate) చేర్చుట మంచిది.

6. పండ్లు వగైరాలు నిల్వ యుంచుటకు గాను వానికొక నిర్ణీత మైన యుష్ణత వచ్చువరకు వేడినీటిలో నుంచవలెను. ఈ పనికి పాశ్చురీకరణము (Pasturisation) అని పేరు.

7. ఇందుకు గాను సీసాలును జాడీలును మునుగునంత లోతు గల పాత్రయొకటి కావలెను. ఒక కిరసనాయల్ డబ్బా రెండుగా కోసిన నదియు నుపయోగించును.

8. ఇందుకు వలయు నితర పాత్రలన్నియు సామాన్యముగ ప్రతి యింటను లభించును. మరియే పనిముట్లును అవసరము లేకుండగనే యుండలి యోగము లన్నిటిని నమలులో పెట్టవచ్చును. శతాంశఉష్ణమాపకము (Centegrade thermometer) ఒకటి మాత్రము కావలెను. ఇది 150⁰ శ. ల వరకు సూచింప దగినది నుండుచో టొఫీ (Toffee), జెల్లీ (Jelly) పాకము (Syrup) మొదలగునవి కూడ తయారు చేయవీలగును.

9. పండ్లు వగైరాలు చెడిపోకుండ నిల్వ యుండుటకు పరిశుభ్రతయే ప్రధాన విషయము.

10. కత్తులు, పాత్రలు మొదలగు వానిని శుభ్రముగ జేయుటకు వేడినీటిని విరివిగ నుపయోగించ వలెను.

1 వ యోగము.

నారింజ గణము నందలి పండ్లజాతుల రసమును నిల్వచేయుట.

పాశ్చ్యురీకరణపద్ధతి.

రసమును రెండు విధములుగ నిల్వజేయవచ్చు[illegible].

1. రసాయనిక విధానము.
2. పాశ్చ్యురీకరణము. అనగా 70° . శ. ల [illegible] రసమును కాచుట.

ఈ క్రింద రెండవ పద్ధతిని అనగా పాశ్చ్యురీక[illegible] వలన నిమ్మరసమును నిల్వచేయు విధానము తెలు[illegible].

1. దినుసు :—నిమ్మకాయలు.
2. పద్ధతి :—పండ్లను కడిగి రసమును యంత్రముతో [illegible] కొద్ది రసము తీయుటకు మనయిండ్లలో నుపయోగింపబడు [illegible] (Glass cone) చాలును.
3. విత్తులును, ముత్యములును లేకుండ వడపోయుము.

4. సూక్ష్మజీవరహితము గావింపబడిన గాజుజాడీలలో అంచువరకు నీ రసము పోసి పైని మూతవేయుము. కరగించిన పారఫిన్ మైనము (Paraffin wax) ను పట్టించి లోనికి గాలి జొరకుండ జేయుము.

5. రసము నందలి మడ్డి దిగుటకు గాను జాడీలను 15 దినము లట్లే యుంచుము. ఇట్లు చేయనిచో రసము తేటగ నుండదు. మడ్డి దిగిన వెనుక పైరసమును క్రిందిమడ్డి కదలిపోకుండ తీయుము. ఇందుకు రబ్బరు పయిపు గొట్టము (Rubber syphon) నుపయోగింపవచ్చును.

6. ఈ రసమును బనాతు గుడ్డతో గాని యితర దళసరి గుడ్డతో గాని వడకట్టుము.

7. సూక్ష్మజీవరహితము చేయబడిన సీసాలలో నీ రసమును పైన నొక యంగుళము స్థల ముండునటుల బోయుము.

8. పాశ్చరీకరణము చేయునపుడు సీసాలకు నేరుగ వేడి తగులకుండగ నీటిని గాచు పాత్రలో దళమైన గుడ్డ (తువాల్లు) నొక దానిని వేసి దానిపై సీసాల నుంచుము. పాత్రను ముప్పాతిక భాగము నింపి 70° శ. ల ఉష్ణత గలుగువరకు కాచుము. ఈయుష్ణతగల నీటిలో 30 నిమిషముల వరకుంచవలెను. 70° శ. ల ఉష్ణత గల్గిన పిమ్మట ఉష్ణత అంతకంటె హెచ్చకుండ మంట దిగద్రోయవలెను. లేక కొంతసేపు పాత్రను క్రిందికి దింపవలెను.

9. ఎట్లయినను ఉష్ణత యెప్పుడు గాని 72° శ. లకు మించనీయను కూడదు.

10. పాశ్చరీకరణము పూర్తియైన పిమ్మట యరగంట సేపుంచి సీసాలకు బిరడాలను వేసి కరగించిన పారఫిన్ మైనము పూసి గాలి చొరకుండ చేయుము. చల్లని స్థలమున నిల్వ యుంచుము.

2. ప్రయోగము.

నిమ్మరసమును రసాయనిక విధానమున నిల్వ చేయుట.

1. మొదటి ప్రయోగమునందు చెప్పబడినట్లు ముడ్డి దిగిన నిమ్మపండ్ల వడకట్టిన రసమునే యిందు కూడ నుపయోగింపుము.

2. సీసాలను మూతలను సూక్ష్మజీవహారిణి పాత్రయందు పెట్టుము.

3. రసమును తూచుము (పౌనులుగా).

4. పది పౌనుల రసమునకు పావుతులము చొప్పున పొటాసియము మితద్విగంధక కాయితమును (Potassium meta bi-sulphite) చేర్చుము.

5. ఇట్లు రసాయనిక సంస్కారము పొందిన రసమును ముందుగ సూక్ష్మజీవరహితముగ చేయబడిన సీసాలలో నొక యంగుళము వెల్తి యుండునట్లు పోయుము.

6. సీసాలకు బిరడాలు వేసి కరగించిన పారఫిన్ మైనముతో గాలి చొరకుండ చేసి చల్లని స్థలమున నుంచుము.

గమనిక:— పాశ్చురీకరణము వలన నిల్వచేసిన రసముయొక్క సహజమగు పరిమళము నశించును. రసపు వన్నె ఒక సంవత్సరము నిల్వయున్న నిమ్మపండు గోధుమరంగుగా మారును. పైని చెప్పిన రసాయనిక విధానమున నిల్వచేసిన రసము సహజమగు రంగును పరిమళమును కోలుపోదు.

ఇంగ్లండు నందును అమెరికాలోను పొటాసియమిసన్ఫిగంధకాయి తమును పైని చెప్పిన పరిమితికి మించకుండ పండ్ల గసములను పర్ణత్తు లను నిల్వజేయుట యందుపయోగించుటకు శాసనవిధులు అనుమంతించును.

3వ యోగము.

నిమ్మరసమును పాకముపట్టుట.

1. పండ్లను కడిగి యంత్రముతో రసముతీయుము.

2. గింజలును ముదుగు గుజురు (Pulp) ను పోవునట్లు రసమును వడకట్టుము.

3. రసమును తూచుము. (పౌనులుగా)

4. సీసాలను బిరడాలను సూక్ష్మజీవహారణ పాత్రయందు బెట్టుము.

5. ఒకి పౌను రసమునకు చక్కెర 2 పౌనులు నీరు ½ పౌను చొప్పున తూచి యుంచుము.

6. చక్కెర, నీరు కలిపి ... డాగ్నిపై నుడకబెట్టి చిక్కని పాకము తయారుచేయుము. ఉష్ణతామాపక యుప్నచో 102° శ. ల ఉష్ణత వచ్చువరకు మరగనిమ్ము.

7. గోరువెచ్చగ నుండు వ ... గారనిమ్ము.

8. రసము నీ గోరువెచ్చని ... ుతో జేర్చి బాగుగ గలుపుము.

9. సూక్ష్మజీవరహితము గా ... బడిన సీసాలలో బోసి బిరడాలను బెట్టుము.

10. కరగించిన పారఫిన్ మైనమును పూసి గాలి చొరకుండ జేయుము. చల్లని స్థలమునందు దాచుము.

సూ:—చక్కెరను పాకముబట్టుటకు మరగించిన నీటి నుపయోగింపుము. పైని చెప్పినట్లు తయారుచేసిన నిమ్మరసపు పాకమును 70° శ. ల ఉష్ణతయందు ఇరువది నిముషములు పాశ్చురీకరణము చేసిన చాల కాలము నిల్వ యుండును. ఈ పని గృహోపయోగమున కవసరము లేదు.

4వ యోగము.

నిమ్మషర్బతు.

(రసాయన విధానము)

1. పండ్లను కడిగి యంత్రముతో రసము తీయుము.
2. పిప్పిలును, ముదురు గుజ్జును పోవునట్లు రసమును వడకట్టుము.
3. రసమును తూచుము. (పౌనులుగా)
4. సీసాలను బిరడాలను సూక్ష్మజీవహరణ పాత్రియందు పెట్టుము.
5. పది పౌనుల నిమ్మరసమునకు చక్కెర 20 పౌనులు, నీరు 2 పౌనులు చొప్పున తూచుము.
6. చక్కెరతో రసమును నీటిని జేర్చి కాచుచుండగనే చురుకుగ కరగునట్లు కలుపుము.
7. రసమును పోయగా మిగులు తొక్కలను కొన్నిటిని బాగుగ నూరి నీటితో నుడుకబెట్టి తేనెరసాయమును (Emulsion)ను వడకట్టి నూటికి 4

వంతులు చొప్పున జేర్పుము. ఇందువలన షర్బత్తు పరిమళము హెచ్చును.

8. పది పౌనుల రసమునకు పావుతులము చొప్పున పొటాసియమిత ద్విగంధకాయితమును జేర్చుము.

9. సూక్ష్మజీవరహితము జేయబడిన సీసాలలోని మిశ్రణమును బోయుము.

10. ప్రతి సీసాలోను కొన్ని నిమ్మ ముత్యములనుకూడ జేర్పుము.

11. కరగించిన పారఫిన్ మైనము పూసి గాలిచొరకుండ జేయుము. చల్లని స్థలమున నిల్వ యుంచుము.

షరా:—కాచిన నీటినే యుపయోగించవలెను. చక్కెర కరగుట యాలస్య మైనచో నా మిశ్రణమును కొద్దిగ వెచ్చజేయుము. ఉష్ణతామ పక మున్నచో వేడిమి 45° శ. లకు హెచ్చనీయకుము.

---

5 వ యోగము.

నిమ్మషర్బతు.

(పాశ్చురీకరణము)

1. వెనుకటి యోగమున చెప్పినట్లు నిమ్మరసమును, తొక్కల రసాయనమును, నీటిని, చక్కెరను కాచకుండగనే అందు చెప్పిన పాళ్ల చొప్పున కలుపుము.

2. సూక్ష్మజీవరహితము చేయబడిన సీసాలలో నింపుము.

3. సీసాని 70° శ. ల ఉష్ణత యందు అరగంటసేపు పాశ్చురీకరణము గావింపుము.

4. సీసాల కప్పులు బిరడాలను బెట్టి కరగించిన పారఫిన్ మైనము రాచి గాలి చొరకుండ జేయుము.

5. చల్లని స్థలమున నుంచుము.

షరా:—పొటాసియము ద్విగంధకితమును జేర్చి తయారుచేసిన షర్బత్తులు సహజమగు పరిమళమును, రంగును గోల్పోవు. పాశ్చురీకరణము గావించిన వాని పరిమళమును రంగును కొద్దిగ మారును.

---

6 వ ప్రయోగము.

నారింజ షర్బతు.

పాశ్చురీకరణము.

(తీయనారింజ లేక కమలాఫలములనుండి)

1. నారింజ పండ్లను రెండుగా గోసి రసమును పిండుము.

2. గింజలును పిప్పియు గుజ్జును పోవునట్లు రసమును వడకట్టుము.

3. రసమును తూచుము. (పౌనులుగా)

4. సీసాలను, బిరడాలను సూక్ష్మజీవహరణ పాత్రి యందు పెట్టుము.

5. ¾ పౌను నారింజ రసమునకు ¼ పౌను నిమ్మ రసము, 2పౌనులు చక్కెర, 1 పౌను నీరు చొప్పున తూచియుంచుము.

6. మొదట నారింజ నిమ్మ రసములను పైని చెప్పిన పాళ్ళచొప్పున కలుపుము.

7. నీటిని చక్కెరను కలిపి కాచి చిక్కని పాకము చేయుము. (103° శ. ల వరకు మరుగనిమ్ము)

8. పాకమును చల్లారనిమ్ము.

9. పరిమళము హెచ్చుటకు గాను రసము పిండివేసిన నారింజ తొక్కలను కొన్నిటిని బాగుగ నూరి నీటిలోవేసి కాచి వడపోసిన కసాయమును నూటికి 4 వంతులు చొప్పున జేర్పుము.

10. రసమును పాకమును కలుపుము.

11. సూక్ష్మజీవరహితముగ జేయబడిన సీసాలలో నింపుము.

12. దీనిని 70° శ. ల ఉష్ణతయందు అరగంటసేపు పాశ్చ్యురీకరణము గావింపుము.

13. పిమ్మట కరగించిన పారఫిన్ మైనమును పట్టించి గాలి చొరనట్లు జేయుము. చల్లని స్థలమున నిల్వ యుంచుము.

ప.రా:—కాచిన నీటినే యుపయోగింపుము. కమలాఫలములు, తియ్యనారింజ రసములకు పైని చెప్పినట్లు నిమ్మ రసము జేర్చుట యవసరము. పుల్లగానుండునుగావున శీతకట్టునవచ్చు కమలా నారింజపండ్లు ముఖ్యముగ ఎక్కువ యనుకూలము. దీశవాళీ నారింజపండ్ల రసమునకు సామాన్యముగ నిమ్మ రసమును జేర్పనవసర ముండదు.

7వ యోగము.

నారింజ షర్బతు.

రసాయనిక విధానము.

(తీయనారింజ లేక కమలాఫలములనుండి)

1. నారింజ పండ్లను రెండుగ కోసి రసమును పిండుము.

2. గింజలును ముదురు గుజ్జును పోవునట్లు రసమును వడకట్టుము.

3. రసమును తూచుము. (పౌనులుగా)

4. సీసాలను బిరడాలను సూక్ష్మజీవహారిణి పాత్రి యందు పెట్టుము.

5. ఒకపౌను నారింజ రసమునకు ¼ తులము నిమ్మపువ్వు (సిట్రికామ్లము (Citric acid), 1½ పౌనుల చక్కెర చొప్పున తూచుము.

6. మూటిని కాచకుండగనే పై పాళ్ల చొప్పున కలిపి యుంచుము.

7. పరిమళము హెచ్చుటకు కొరకు రసముతీసిన నారింజ తొక్కల రసాయనమును నూటికి 4 వంతులు చొప్పున జేర్పుము.

8. ప్రతి పది పౌనుల రసమునకు పావుతులము పొటాసియమిత ద్విగంధకాయితమును జేర్పుము.

9. బాగుగ కలిపి సూక్ష్మజీవనిరోధము గావింపబడిన సీసాలలో బోసి బిరడాలను బెట్టుము.

10. కరగించిన పారఫిన్ మైనమును పట్టించి గాలి చొరకుండ జేయుము. చల్లని స్థలమున నిల్వ చేయుము.

వరా:—నిమ్మపూవుకు బదులు నిమ్మ రసమును నారింజ రసములో మూడవ వంతు అనగా $\frac{3}{4}$ పాను నారింజ రసమునకు $\frac{1}{4}$ పాను నిమ్మరసము చొప్పున కలుపవచ్చును. దేశవాళీ నారింజపండ్ల రసముతో సామాన్యముగ దీనిని జేర్చ నవసరముండదు.

8వ యోగము.

మామిడిపండ్ల రసమును నిల్వ చేయుట.

1. పండ్లను కడిగి రసమును పిండుము.
2. పీచు పోవునట్లు రసమును వడకట్టుము.
3. సీసాలను బిరడాలను సూక్ష్మజీవరహితము గావింపుము.
4. రసమును సీసాలలో బోసి బిరడాలను పెట్టుము.
5. బిరడాలు లేచిపోకుండ గుడ్డ పీలికతో సీసామూతులను గట్టిగ గట్టుము.
6. వీనిని 80° శ. ల ఉష్ణతగల నీటియందు 1వ యోగమున జెప్పినట్లు అరగంటసేపు పాశ్చురీకరణము జేయుము.
7. ఉష్ణతామాపకము లేనిచో నీరు మరుగువరకు కాచి కొంచెము వేడి తగ్గనిచ్చి మంట కూడ తగ్గించి అందు సీసాలను అరగంట సేపుంచవలెను.

8. సీసాలను తీసి గాలి చొరకుండ కరగించిన పారఫిన్ మైనము పట్టించి చల్లని స్థలమున నిల్వచేయుము.

వగా:—పైని చేసి నొక్కుటకు వీలగు మూతలను సీసాలను ఉపయోగించిన బాగుగ నుండును. కాని యిందుకు మూతల నొక్కు యంత్రమొకటి కూడ కావలసి యుండును.

---

9 వ యోగము.

నేరేడుపండ్ల రసమును నిల్వజేయుట.

1. బాగుగ పండిన మంచి పండ్ల నెంచి శుభ్రముగ కడుగుము.

2. చేతితో పిసికి మందాగ్నిపై నుడికించుము. (మంచి రకపు పండ్లయినచో యుడికించకుండగనే రసమును తీయవచ్చును. కాని ఉడికించినచో హెచ్చు రసము వచ్చును.)

3. రసమును ముతుక గుడ్డతో వడకట్టుము.

4. సూక్ష్మజీవనాశనము గావించిన సీసాలలో నీ రసమును బోసి నింపుము.

5. అందలి రసమును 80° శ. ల ఉష్ణత యందు ముప్పది నిముషములు సాత్త్వికరణము గావింపుము.

6. సీసాలకు బిరడాలు పెట్టి కరగిన పారఫిన్ మైనము పట్టించి గాలి జొరకుండ చేయుము.

7. ఉష్ణతామాపకము లేనిచో నీటిని ఉడికించి అందు రసపు సీసాలను 30 నిముషములుంచి పిమ్మట బిరడాలను పెట్టుము.

8. నేరేడుపండ్ల రసమును విక్రియమునకు గూడ తయారు చేయవచ్చును. దీనినుండి పాటలవర్ణము గల రమ్యమగు హల్వాను కూడ చేయవచ్చును. దీని రసము అతిమూత్ర వ్యాధిగ్రస్తులకు మంచి మందు. దీనినుండి సిరకా (Vinegar) కూడ చేయవచ్చును.

---

10 వ యోగము.

మామిడిషర్బతు.

(పచ్చి మామిడికాయల నుండి)

1. కాయలను కడిగి తొక్క గీయుము.
2. చిన్న చిన్న ముక్కలుగ తరిగి తూచుము.
3. ముక్కలు మునుగునంత నీరుపోసి అరగంటసేపు ఉడకబెట్టుము.
4. రసము ముతుక గుడ్డతో వడకట్టుము.
5. ఒక పౌను రసమునకు రెండు పౌనుల చక్కెర చొప్పున తూచి కలుపుము.
6. రంగు నిచ్చుట కించుక పసుపును, పరిమళము కొరకు కొంచెము ఏలకులపొడుమును కలుపుము.
7. పది పౌనుల రసమునకు పావుతులము పొటాసియమిత్ద్విగంధకాయితమును గలుపుము.

8. సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన సీసాలలో బోసి బిరడాలను పెట్టుము. కరగిన పారఫిన్ మైనము పట్టించి గాలి చొరకుండ జేయుము.

9. రక్షకద్రవ్యము (Preservative) ను జేర్చ దలపక పోయినచో 1 వ యోగమున 8 వ సూచన ప్రకారము 80° శ. ల ఉష్ణతయందు అరగంట సేపు పాశ్చురీకరణము గావింపుము.

10. మామిడికాయల రసమునుండి నిమ్మకాయల రసమునుండివలెనే పానము గూడ తయారు చేయవచ్చును.

---

11 వ యోగము.

సీమవంగపండ్ల రసమును నిల్వచేయుట

1. బాగుగ పండిన మంచి పండ్ల నెంచి కడుగుము.

2. పండ్లను ముక్కలుగ గోసి నీరు చేర్చకుండగనే మందాగ్నిపై కాచుము. ఇందుకు అల్యూమినియపు పాత్రగాని మంటి పాత్రగాని నుపయోగించవలెను.

3. ముక్కలు బాగుగ మెత్తబడు వరకు అనగా సుమారొక యర్ధగంట వరకు ఉడుకబెట్టవలెను.

4. గింజలును తొక్కలును మాత్రము మిగులునట్లు సన్న జల్లెడలో (ఇందుకు దోమతెర గుడ్డవంటి దనుకూలము) వేసి కదుపుము.

5. దిగినరసమును సూక్ష్మజీవహారణము గావించిన సీసాలలో బోయుము.

6. వీనిని ఉడుకునీటి (100^0 శ. ల)యుష్ణత యందు అరగంటసేపు పాశ్చరీకరణము గావింపుము.

7. బిరడాలు వేయుము.

8. ఈ రసము నుండి పులుసు (Sauce) హల్వా (Jelly) మొదలగు వానిని గూడ చేసికొనవచ్చును.

---

12 వ యోగము.

లేహ్యము తయారుచేయుట

(పెద్ద ఉసిరికాయలనుండి)

1. ముచికలను (పుష్పకోశములసహా) తీసివేసి కాయలను కడుగుము.

2. వీనిని తురుము యంత్రము (Mincing machine) లో వేసి రసము చిందకుండ నలుగగొట్టుము.

3. నలుగగొట్టిన ఉసిరిక తూనికకు సమానమగు చక్కెరను తూచుము.

4. ఉశిరికాయలలో తగినంత నీరుండును గాన వేరుగ నీటిని చేర్చ నవసర ముండదు.

5. తయారయిన యుసిరి తురుముతో చక్కెర జేర్చి పొయ్యిమీద పెట్టి యుడికించుము.

6. నీ రిగిరి తగినంత చిక్కబడు వరకు అనగా 103° శ. ల ఉష్ణత వచ్చువరకు ఉడికించి దింపుము.

7. వేడిగనుండగనే సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన జాడీలలో బెట్టి మూతలు వేసి యుంచుము.

షరా:—లేహ్యమును తయారుచేయునపుడు అడుగంటకుండ బాగుగ కెదుపుచుండవలెను. బొప్పాయి, సీమరేగు మొదలగు పులుపులేని, లేక పులుపు తక్కువగ నుండు పండ్లనుండి లేహ్యము చేయుచో నిమ్మకాయల రసమును జేర్చవలెను.

---

13 వ యోగము.

బొప్పాయిపండ్ల లేహ్యము చేయుట

1. బాగుగ పండిన పండ్లనెంచి కడుగుము.

2. పై తొక్కను గీసి ముక్కలు చేయుము.

3. ముక్కలు గట్టిగా నున్నచో తురుము యంత్రములో బోసి తీయుము. లేక తొక్కలను గీయకుండగనే చంచాతో గుజ్జును గోకి తీయుము.

5. ప్రతి పౌను గుజ్జునకును ఒక ఔన్సు నిమ్మ రసమును జేర్చుము.

6. లేహ్యము తగినంత చిక్కబడు వరకు అనగా 103^0 శ. ల ఉష్ణత వచ్చువరకు ఉడికించుము.

7. వేడిగా నుండగనే సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన జాడీలలో బెట్టుము.

8. లేహ్యము జాలడీలో సర్దుకొన్నపిమ్మట పైని ఒక పలుచనిపొగ కరిగించిన పారాఫిన్ మైనము పోసి యుంచిన దానిని చెడిపోకుండ కాపాడును.

---

14 వ యో గ ము.

వెలగపండ్ల లేహ్యము జేయుట.

1. పండ్లను కొట్టి గుజ్జును గోకి తీయుము.

2. గుజ్జును తూచి దాని తూనికకు $1\frac{1}{4}$ తూనిక గల లేక గుజ్జు నునిగి మునుగునంతటి నీటిని జేర్చుము.

3. మందాగ్నిపై గుజ్జు మెత్తబడు వరకును అనగా సుమారు అర గంట సేపు ఉడికించుము.

4. గుజ్జును జల్లెడపై పోసి కదిపి గింజలు తీసివేయుము.

5. గింజలు తీసివేసిన గుజ్జును మరల తూచుము.

6. దీని తూనికకు సమతూనికగల చక్కెర జేర్పుము. మందాగ్నిపై గట్టిపడు వరకు అనగా 103 శ. ల ఉష్ణత వచ్చువరకు ఉడికించుము.

7. వేడిగ నుండగనే సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన జాడీలలో వేయుము.

18 వ యోగము.

నారింజ మురబ్బా తయారుచేయుట.

1. ఒక డజను మంచి (కమలా) నారింజ పండ్లను (శీతకట్టు కాపు శ్రేష్ఠము) దీసికొనుము.

2. తొక్కలను దీసి లోపలి గుజ్జును విడదీయుము.

3. గుజ్జునుండి గింజలను సాధ్యమైనంత వరకు తీసివేయుము.

4. తొక్కల యందలి లోపలివైపు బెండుపొరను పై చేదు పొర నుండి వాడిగ్గానున్న కత్తితో విడదీసి జాగ్రత్త పెట్టుము.

5. మూడు నిమ్మ కాయలను ముక్కలుగ గోసి రసమునుదీయుము.

6. పైని చెప్పినట్లు గీచిన నారింజ తొక్కల లోని పొరను నారింజ గుజ్జును, రసమును, నిమ్మరసమును కలుపుము.

7. పై మిశ్రిణముతో సమభాగము నీటిని జేర్చి అరగంట కాచుము.

8. పైన 4 వ సూచనలో చెప్పినట్లుగ చేసి యుంచిన రెండు నారింజ కాయల తొక్కల పైపొరను పదునైన కత్తెతో 1/8 అం. దళము గల పేలికలుగా చేయుము.

9. వీనిని నీటితో పైదు నిముషములు మరుగబెట్టుము. ఇట్లు నాలుగు సార్లు క్రొత్త నీటితో పైదేసి నిముషముల చొప్పున మరల మరల మరుగబెట్టుము.

10. ఏడవ సూచనలో చెప్పబడినట్లు కాచి తీసిన రసమును ముతుక గుడ్డతో వడకట్టుము.

11. ఈ రసమును తూచి, అందు ముప్పాతిక తూనికగల చక్కెర జేర్పుము.

12. ఈ మిశ్రణమును చక్కెర కరుగువరకు కాచుము.

13. మరియొకసారి వడకట్టి తిరుగ మరగబెట్టుము.

14. ఇట్లు మరుబెగట్టుట జాగులేక చురుకుగ జరుగవలెను.

15. రసమునకు 103° శ. ల ఉష్ణత వచ్చిన పిమ్మట 9 వ సూచనలో చెప్పినట్లు తయారుచేసి యుంచిన తొక్క చిలికలను జేర్పుము.

16. తుదకు 105 ° శ. ల ఉష్ణత వరకు లేక జామి హల్వా విషయమున జెప్పిన పాకము వచ్చువరకు మరగించి దింపుము.

17. తెట్టె తీసి సూక్ష్మజీవహారణమునొందిన జాడీలలో బోయుము.

18. గట్టిపడు వరకుండి పైన కరగించిన పారఫిన్ మైనమును పోసిన చెడిపోదు.

వరా:— పైని చెప్పినట్లు నారింజగణపు పండ్లనుండి హల్వావలె తయారు చేయబడు దినుసునకే మురబ్బా (Marmalade) అని పేరు. కమలాఫలపు పండ్లలోను తీయనారింజ పండ్లలోను మురిబ్బా గట్టిపడుటకు తగినంత పులుపుండదు. కావుననే వీనికి నిమ్మ రసమును జేర్పవలసి యుండును. శితకట్టు కమలాఫలములలో మాత్రము కొంత పులుపుండుటచే నవి మురబ్బాకు ప్రశస్తము. దేశవాళీ నారింజ పండ్లలో దగినంత పులుపుండుటచే నిమ్మ రసమును జేర్ప నవసరము లేదు.

19 వ యోగము.

నారింజ మురబ్బా—మరియొకపద్ధతి.

1. ఒక డజను (కమలా) నారింజ పండ్లను, అరడజను నిమ్మ కాయలను తీసికొనుము.

2. వాని రెంటి నుండియు తొక్కలను దీయుము.

3. మూడు నారింజపండ్ల తొక్కలను దీసి వాడియైన కత్తితో పై పొరను వేరుచేయుము.

4. పై పొరను వెనుకటి యోగములో చెప్పినట్లు సన్నని చీలికలుగా చేయుము.

5. వీని నిరువది నిముషముల వరకు నాల్గు సార్లు నీటిని మార్చియుడుకబెట్టుము.

6. తక్కిన నారింజ పండ్ల తొక్కలను, నిమ్మ తొక్కలను ముక్కలుగ గోసి వానిని గప్పునంతటి నీటిని జేర్చి పది నిముషములు మరుగనిమ్ము.

7. మరిగిన నీటిని తీసివేసి క్రొత్త నీటిని జేర్చి మరల నొక గంటసేపు మరుగనిమ్ము.

8. పిమ్మట నిట్లుడికించిన తొక్కలను పలుచని గుడ్డ(Muslin)లో వేసి పిండి కషాయమును తీయుము.

9. నారింజ పండ్ల యొక్కయు నిమ్మ పండ్ల యొక్కయు గుజ్జును పిసికి విత్తులను దీసివేసి యందు పైనూచన ప్రకారము తయారు చేయబడిన తొక్కల కషాయమును జేర్పుము.

10. వీని మిశ్రణమును 20 నిముషములు మరుగనిమ్ము.

11. పిమ్మట వడకట్టి వీని రసమును తీయుము.

12. ఈ రసమును తూచిగాని కొల్చిగాని యందు ముప్పాతికవంతు చక్కెర జేర్చుము.

13. మరల చక్కెర కరగువరకు కాచుము.

14. పిమ్మట మిశ్రణమును 103° శ. ల ఉష్ణత వచ్చువరకు చురుకుగ మరగించుము. అప్పుడు 5 వ సూచన ప్రకారము తయారు చేయబడిన తొక్క చిలికలను జేర్చి 105° శ. ల ఉష్ణత వచ్చువరకు కాచుము. లేక జామి హల్వా విషయమై చెప్పినట్లు పరీక్షించి తగినపాకము రాగానే దింపుము. కడపట తెట్టెతీయుము.

15. సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన జాడీలలోబోసి మురబ్బా గట్టిపడిన వెనుక కరగిన పారఫిన్ మైనమును పైన బోయుము.

షరా:—మిగుల నిర్మలమైన హల్వా తయారు చేయదలచుచో 11 వ సూచన ప్రకారము తీసిన రసమును పెక్కు మడతలు పెట్టిన పలుచని గుడ్డతో వడకట్టవలెను.

---

20 వ యోగము.

మామిడికాయల పచ్చడి చేయుట

1. మంచి పచ్చి మామిడికాయల నెంచుము.
2. పదునైన కత్తితో తొక్కలను గీచివేయుము.
3. చిన్న ముక్కలుగ గోయుము.

4. వీని తూనికలో ప్రతి సేరు (2 పౌనులు) నకును ఈ క్రింది వస్తువులు సేకరింపుము. చక్కెర అర్ధసేరు (1 పౌను); ఉప్పు చటాకు (2 ఔన్సులు); మిరియాలు, ఏలకులు, దాల్చినిచెక్క, జీలకర్ర, లవంగాలు సమపాళ్లుగ గలిపి కొట్టిన మసాలాపొడి ½ చటాకు (1 ఔన్సు); ఎండు ద్రాక్ష ¼ సేరు (½ పౌను); ఆవపొడుము 1 టీచంచాడు; అల్లము 1 చటాకు (2 ఔన్సులు); ఎర్రమిర్చి ఇచ్చవచ్చిన ¼-½ చటాకు (½-1 ఔన్సు); సిర్కా 1 టీకప్పు.

5. ముక్కలకు ఉప్పును చక్కెరయు చేర్చి ఒక గంట యుంచుము. ఈలోపున ఊటపుట్టి యివి కరగును.

6. మిశ్రణమును మందాగ్నిపై నుడికించి మసాలా పొడియు ఆవ పొడియు చేర్చుము.

7. పిమ్మట అల్లపు ముక్కలను, ద్రాక్ష పండ్లను మిర్చిని చేర్చి మిశ్రణమును తగినంత గట్టిపడు వరకు నుడికించుము.

8. అప్పుడు సిర్కా చేర్చి మరల తగినంత చిక్కబడు వరకు నుడికించుము.

9. వేడిగ నుండగనే సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన జాడీలో వేసి మూతపెట్టుము.

షరా:— మసాలా ద్రవ్యములు, చక్కెర, మిర్చి, ఉప్పు మొదలగు వాని పరిమితి రుచిని బట్టి నచ్చినట్లు మార్చుకొనవచ్చును. కాని పచ్చడి నిల్వ యుండునట్లు చేయు సిర్కా ప్రమాణమును మాత్రము తగ్గింపకూడదు.

సీమవంగపండ్ల పచ్చడి చేయువిధానము

1. పండిన సీమవంగపండ్ల నెంచుము.

2. ముక్కలుగ గోయుము.

3. వీనిని అల్యూమినియము పాత్రిలో గాని పింగాణీ పాత్రిలో గాని యుంచుము.

4. మెత్తబడు వరకు అనగా సుమారు అరగంట నేపుడికించుము.

5. దోమతెర గుడ్డతో గింజలును తొక్కలును పోవునట్లు వడ కట్టుము.

6. ఇట్లు తయారు చేసిన ప్రతి 5 సేర్ల (10 పౌ||) గుజ్జునకు ఈ క్రింది వస్తువులను తూచి యుంచుము.

3 పెద్ద చంచాల ఉప్పు.

2 టీ చంచాల మిర్చి.

2 పెద్ద చంచాల మసాలాపొడుము (జీలకర్ర, ఏలకులు, సహాజీర, లవంగాలు, దాల్చినచెక్క సమపాళ్లు)

1 పెద్ద చంచా ఆవపొడుము.

1 చటాకు (2 ఔన్సులు) అల్లము.

2 పెద్ద ఉల్లిపాయలు, 6 వెల్లుల్లిపాయలు.

3 కప్పులు సిరకా.

4 పెద్ద చంచాల చక్కెర.

7. గుజ్జుతో ఉప్పు, చక్కెర, ఆవపిండి జేర్పుము.

8. ఈ మిశ్రణములోనికి ఉల్లి, వెల్లుల్లి, అల్లము వీనిని ఒక గుడ్డలో మూటకట్టి వ్రేలాడదీసి ఉడుకబెట్టుము.

9. మరియొక గుడ్డలో మసాలాపొడుమును మూటకట్టి ఉడుకుచున్న గుజ్జులో వ్రేలాడదీయుము.

10. తేనెవలె చిక్కబడు వరకు ఉడుకనిమ్ము.

11. పిమ్మట గుడ్డమూటలను తీసివేసి సిరకాను జేర్చి మరల తేనె వలె చిక్కబడు వరకు ఉడుకనిమ్ము.

12. సూక్ష్మజీవహననము గావింపబడిన జాడీలలో నింపి మూతలు వేయుము.

---

22 వ యోగము.

మామిడికాయల మురబ్బా తయారుచేయుట

1. మంచి పచ్చి మామిడికాయల నెంచుము.

2. తొక్క గీచివేసి ముక్కలుగ తరుగుము.

3. ప్రతి సేరు ముక్కలకు ఒకసేరు చక్కెరయు ఒకసేరు నీళ్లను జేర్చుము. మామిడికాయ ముక్కలు మిగుల గట్టిగా నుండుచో మొదట పది నిముషములు వాని నావిరిమీద ఉడికించుము.

4. నీరును చక్కెరయు కలిపిన యీ మిశ్రణమును చిక్కని పాకము వచ్చువరకు మరగించుము.

5. సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన జాడీలలో వేసి మూత పెట్టుము.

షరా:—పండ్లను జాడీలలో నిల్వ చేయుటకు వాని నట్లేగాని, చిన్న ముక్కలుగ గోసి గాని పంచదారపాకము నందుంచి ముక్కలు నిర్మలముగను పారదర్శకముగను నగు వరకుడికించవలెను. సీమరేగు, మామిడి, బొప్పాయి, సీమవంగ, పుచ్చ (పై గట్టి భాగము) నారింజ తొక్కలు కూడ నిట్లు నిల్వ చేయవచ్చును.

---

23 వ యోగము.

కాశీరేగుపండ్ల శర్కరీకరణము

(అనగా చక్కెరతో పాకముబట్టి యెండించుట)

1. డాగులుపడని పెద్ద కాశీరేగుపండ్ల నెంచుము.

2. ఖుత్త ముళ్లవంటి ముళ్లతో అంతటను గుచ్చుము.

3. వీని నొక గుడ్డలో వేసి మూటగట్టి ఉడుకునీటిలో 5 నిముషములుంచి తీసి యొక కుండలో వేయుము.

4. ఒక కప్పు చక్కెరకు 3 కప్పులు నీళ్లు చేర్చి కరగించుము.

5. ఈ పాకమును కాచి, మరగిన పిమ్మట నావేడి పాకమును కుండలో నుంచబడిన రేగుపండ్లపై అవి బాగుగ మునుగు వరకు బోయుము. 24 గంటలవరకట్లుంచుము.

6. పిమ్మట కుండనుండి పాకమును తీసి దానితో ¼ కప్పు చక్కెర (అనగా మొదట వేసిన చక్కెరలో నాల్గవ భాగము) మరల చేర్పుము. మరల మరగబెట్టి యా వేడి పాకమును పండ్లమీద బోయుము.

7. ఇట్లు ప్రతి దినమును పాకమును దీసి యందు మరల ¼ భాగము చక్కెర జేర్చి మరుగనిచ్చి పండ్లమీద బోసి 24 గంటలుంచుచు రావలెను.

8. పాకమునకు తేనెయొక్క చిక్కదనము వచ్చువరకిట్లు సుమారు 8-10 దినములు చేయుచు రావలెను.

9. కడపటిసారి పండ్లను పాకములో మూడు దినము లుంచుము.

10 అపుడీ పండ్లను దీసి తీగవలపై నెండబెట్టుము. బాగుగ నెండిన పిమ్మట జాడీలలో నిల్వచేయుము.

---

24 వ యోగము.

అల్లపు శర్కరీకరణము

(పొడిఅల్లపుమురబ్బా తయారుచేయుట)

1. లేత అల్లపు కొమ్ముల నెంచి బాగుగ గడిగి పైపొరను గీచి వేయుము.

2. సమమైన ముక్కలుగ గోయుము.

3. రెండు గంట లావిరిమీద నుడికించుము.

4. ముక్కలను తూచుము.

5. ప్రతి సేరు (2 పా॥) ముక్కలకు $1\frac{1}{2}$ సేరు చక్కెర, $\frac{3}{4}$ సేరు నీరు తూచి పెట్టుము.

6. చక్కెర, నీరు, ముక్కలు కలిపి 101^{0} శ. ల ఉష్ణతవచ్చువరకు మరగించుము.

7. దించి 48 గంట లట్లేయుంచుము.

8. మరల 103^{0} శ. ల ఉష్ణత వరకు మరగించి మూడు రోజు లుంచుము.

9. మరియొకసారి 105^{0} శ. ల ఉష్ణత వరకు మరగించి మూడు రోజు లుంచుము.

10. పిమ్మట తీగవలపై బాగుగ నెండబెట్టుము.

వరా:— రేగుపండ్లు, నారింజ, లేక దబ్బతొక్కలు, మామిడి వగైరా పండ్ల ముక్కలు ఇట్లు శర్కరీకరణము చేసి యుపయోగించు కొనవచ్చును.

---

25 వ యోగము.

ఊరుగాయను తయారు జేయుట

(వివిధజాతుల మిశ్రణము)

1. మంచి దోసకాయలు, ముల్లంగి, పచ్చిమిర్చి, పచ్చి సీమవంకాయలు, పూగోబి, టర్నిప్, ఉల్లి మొదలగు వానిని సంపాదింపుము.

2. శుభ్రమైన నీటితో కడిగి పైపొర గీచివేసి పొడవు ముక్కలుగా తరుగుము.

3. ఎనిమిది కప్పుల నీటికి ఒక కప్పు ఉప్పు చొప్పున కలిపిన ద్రావణమును తగినంత తయారుచేయుము.

4. ముక్కల నీ ద్రావణమునందు మూడురోజులు నానబెట్టుము.

5. పిమ్మట వానిని దీసి మూడు నాల్గు సార్లు శుభ్రమైన నీటితో కడుగుము.

6. ఆవ, పసుపు, ఎర్రమిర్చి, ఉప్పు మొదలగునవి జేర్చి సామాన్యముగ నూరుగాయల కుపయోగించు మసాలాపొడిని చేసి సిరకాతో గలిపి పలుచని చోవివలె తయారుచేయుము.

7. ముక్క లన్నిటిని ఇట్లు సిరకాతో జేర్చిన మసాలా పొడితో గలుపుము.

8. సూక్ష్మజీవహరణము గావింపబడిన జాడీలలో ¾ భాగముబోసి పై ¼ భాగము నిండువరకు మరల సిరకా జేర్పుము.

షరా:—కొందరికి సిరకా కిట్టదు. దీనికిబదులు నూనె నుపయోగించవచ్చును. ముక్కలు ఉప్పునీటిలో మూడురోజు లూరుటమాత్రమావశ్యకము.

అ ను బం ధ ము.

1. పాలకోవా తయారుచేయుట.

1. ఈక్రింది వస్తువులను చెప్పిన పాళ్ల ప్రకారము సిద్ధముచేయుము.

చక్కెర	2 కప్పులు.
తేనె	$\frac{1}{2}$ కప్పు.
స్వచ్ఛమైన పాలు	3 కప్పులు.
వెన్న	1 పెద్ద చంచా.

2. అడుగు దళసరిగనున్న పాత్రి తెచ్చి అందు వెన్నగాక తక్కిన వాని నుంచుము.

3. మందాగ్నిపై బెట్టి బాగుగ కలుపుచు కాచుము.

4. ఈ మిశ్రిణపు రంగు కాగినకొలది గోధుమ వర్ణముగ మారును. క్రిమ క్రిమముగా దళసరెక్కును.

5. తేనెవలె చిక్కబడిన పిమ్మట వెన్నను వేసి కాపు సాగనిమ్ము.

6. మిశ్రిణమును నీటిలో కొంచెము వేసి చూచిన మెత్తని యుండ గట్టునంత వరకు చిక్కబడనిమ్ము.

7. ఒక సమమట్టమైన పళ్లెము దెచ్చి దానికి నేయిరాచి దానిలో నీ మిశ్రణమును బోయుము. రెండు దినములున్న తరువాత ముక్కలుగ గోయుము.

షరా:— ఉష్ణతామాపక మున్నచో వెన్న జేర్చిన పిమ్మట సామాన్యముగ 116° శ. ల ఉష్ణత వచ్చువరకు గాచుము. వెన్న కాయు

నపుడే 1 టీ చంచా కోకో పొడిని జేర్చిన ఛాకొలేట్ (Chocolate) రుచి వచ్చును. పళ్లెములో బోయక మునుపు కొంచెము వానిల్లా (Vanilla) సారమును జేర్చినను పరిమళము వచ్చును. మిశ్రిణమును కాచుచుండగా పాలుగాని, తేనె గాని మంచివిగాక విరుగవచ్చును. కాని యట్లె చివర వరకు కాచినచో కోవా యేర్పడును.

---

2. జొన్నలనుండి బిడ్డలకును రోగులకును తేయాకునకు బదులు పానీయముగను నుపయోగపడు ఆహారమును తయారుచేయుట.

1. పచ్చని మంచి జొన్నలను సంపాదింపుము.

2. పరిశుభ్రమైన నీటిలో నొక పగలును రాత్రియు నాననిమ్ము. ఈలోపల నారుసార్లయినను నీటిని మార్చుము.

3. జొన్నలను పోగుగాపోసి యాపోగుమీద తడిగుడ్డనుకప్పి మొలక అంగుళము పొడవు వచ్చువరకు అప్పుడప్పుడు నీరు చల్లుచుండుము.

4. మొలక వచ్చిన గింజలను ౮ గంటలసేపు నీడను ఆరబెట్టుము. పిమ్మట బాగుగ యెండువరకు యెండలో నుంచుము.

5. పిమ్మట మొలకలు పోవునట్లు రాచివేసి యించుక గోధుమవర్ణము వచ్చువరకు మందాగ్నిపై వేచుము.

6 మిగుల మృదువుగ నుండునట్లు తిరుగటితో విసరి వస్త్రఖాలి తము చేయుము.

7. ఈ మృదువైన పొడుమును "జొన్నమాల్టు" అందురు. దీనిని జావగా కాచి పిల్లలకును రోగులకును నివ్వనచ్చును. దీనితో కరకర లాడు బిస్కట్లను గూడ చేయవచ్చును. పాలు చక్కెర కలిపి పానీయ ముగ నుపయోగింపవచ్చును. జావతో ఇంచుక ఉప్పును చేర్చుకొనినను రుచిగా నుండును.

పానీయము తయారుచేయుట:— గృహోపయోగమునకు మాల్టును వారమున కొకసారి చేసికొనుట. మంచిది. 1 పెద్ద చంచా మాల్టును తీసికొని వేడినీటిలో బాగుగ గలుపుము. రెండు నిముషము లట్లుంచుము. పిమ్మట నీ మిశ్రణమును రెండు కప్పులు మరుగుచున్న నీటిలో బాగుగ కలుపుచు బోసి రెండు నిముషములు మరుగనిమ్ము. గుడ్డతో నీ మిశ్రణమును వడియగట్టి చక్కెరను, పాలను, లేక ఉప్పును జేర్చి పుచ్చుకొనుము.

రావుసాహెబ్ గోకేటి జోగిరాజు

గారిచే రచింపబడిన

వ్యవసాయగ్రంథములు

1. వ్యవసాయశాస్త్రప్రథమపాఠములు

రెండవకూర్పు— వెల గ్లేజుకాగితముల ప్రతి రు 1-4-0; సాదాప్రతి రు 1-0-0. వ్యవసాయదాతులకును పాఠశాలాంత్య పరీక్ష (S. S. L. C. Examination) కు జదువు వారికిని నుపయుక్తముగ నుండునట్లు తేటతెనుగున వ్రాయబడెను. 38 పాఠములు; 300 పుటలు; 47 చిత్రములు.

2. పండ్లు — మొదటిభాగము :— (వెల గ్లేజు కాగితపు ప్రతి 1-4-0) ఈగ్రంథముయొక్క సహాయమున్నచో ఫలవృక్షములను బెంచువారు సామాన్యముగ తాముచేయు లోపములను సవరించుకొని మితవ్యయముతో చక్కని తోటలను బెంచి తగినంత లాభమును పొందగలుగుదురు. 250 పుటలు; 131 పటములు.

3. పండ్లు—రెండవభాగము :— వెల గ్లేజు కాగితపు ప్రతి రు 1-8-0; సాదాప్రతి 1-4-0. ఇందు మామిడి, జీడిమామిడి వగైరా మామిడి కుటుంబమునకు జెందిన యారుజాతులను గురించి విపులముగ వ్రాయబడెను.

ఈ తోటలను పెంచువారి కత్యంతోపయుక్తము. 331
పుటలు; 226 చిత్రములు.

4. పండ్లు — మూడవ భాగము :—

వెల రు 1-4-0 లు. ఇందు నారింజ కుటుంబము నందలి నారింజ, తీయనారింజ, కమలాఫలం, ఈడె, పంపరపనస తీయనిమ్మ, నిమ్మ, దబ్బ, నారదబ్బ, మాదీఫలం, వెలగ మారేడు మొదలగు జాతులను పెంచుటను గురించి విపులముగ తెలుపబడెను. 245 పుటలు; 35 చిత్రములు.

5. ఉద్యానకృషి ప్రథమపాఠములు:-

రెండవకూర్పు. వెల గ్లేజు కాగితపు ప్రతి రు 1-8-0 ఇందు మొదటిభాగమున నిర్మాణమును గురించియు, నిర్వాహకమును గురించియు రెండవభాగమున పుష్పాదికములను గురించియు మూడవ భాగమున శాకములను గురించియు, నాల్గవ భాగమున ఫలవృక్షములను గురించియు వ్రాయబడెను.
352 పుటలు; 50 చిత్రములు.

పై గ్రంథములు గాని వానినిగురించి యింకను వివరములు గాని వలయువారు క్రింది చిరునామాకు వ్రాయవలెను.

డి. వెంకట్రామయ్య
మానేజరు, గ్రామసేవా ప్రెస్,
కొండెవరం, తూర్పుగోదావరిజిల్లా.